АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

Лучшие рецепты домашней выпечки

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Пироги никогда не могут надоесть. В каждой семье найдется свой «фирменный» рецепт пирога, пусть даже и очень незамысловатого, но непременно вкусного. Пироги могут быть как десертом, так и основным блюдом.

Учитесь печь пироги, а если вы уже умеете это делать, пеките их чаще, и ваши близкие будут носить вас на руках!

- Лучшие рецепты домашней выпечки
- Пеките чаще
- Кулебяки
- Кулебяка простая
- Кулебяка с мясом
- Кулебяка постная
- Кулебяка с начинкой из рыбы и картофеля
- Кулебяка со свежей капустой и рыбой
- Кулебяка с капустой и мясом
- Расстегаи
- Расстегаи с начинкой из мяса и крутых яиц
- Расстегаи с мясом и яйцом
- Расстегаи закусочные
- Расстегаи с соленой сельдью и луком
- Расстегаи с рыбной начинкой и рисом
- Ватрушки
- Ватрушки с творогом
- Ватрушки творожные с фруктами
- Ватрушки с творогом и зеленью
- Ватрушки со сладкой творожной начинкой
- Ватрушка с сыром
- Ватрушки со сметанным кремом
- Ватрушки картофельные с творогом
- Ватрушки картофельные с грибами
- Ватрушки яблочные
- Ватрушки с картофельным пюре
- Ватрушки вегетарианские
- Ватрушки ржаные
- Ванильные ватрушки с вишнями
- Пироги из дрожжевого теста
- Пирог с начинкой из мяса с рисом
- Пирог с начинкой из ливера (печень, легкое, сердце)
- Пирог с ветчиной
- Пирог с домашней колбасой

- Пирог ржаной со свининой
- Пирог с цыпленком
- Пирог с рыбой
- Пирог с рыбой и рисом
- Пирог с рыбой и сыром
- Пирог с начинкой из рыбы и квашеной капусты
- Рыбник
- Пирог с начинкой из трески и соленой скумбрии
- Пирог с солеными грибами
- Пирог с грибами
- Пирог с сушеными грибами и рисом
- Пирог с луком
- Пироги из слоеного теста
- Пирог с мясом
- Пирог с мясом и грибами
- Пирог с грибами
- Пирог с сыром и шампиньонами
- Пирог со сладким перцем
- Пирог с начинкой из свежей капусты
- Пирог с зеленым луком и яйцами
- Пирог с яйцами и репчатым луком
- Пирог слоеный с яблоками
- Пирог яблочный (обыкновенный)
- Пирог абрикосовый с орехами
- Пирог слоеный с апельсинами
- Пирог с сухофруктами
- Пирог карамельный
- Пироги из песочного теста
- Пирог с мясом
- Пирог с ревенем
- Пирог рисовый с апельсиновым ароматом
- Пирог абрикосовый
- Пирог абрикосово-медово-миндальный
- Пирог грушевый
- Пирог с ванильным кремом
- Пирог вишневый
- Пирог закрытый яблочный
- Пирог праздничный с яблоками
- Пирог яблочно-лимонный
- Фруктовый пирог
- Пирог домашний с вареньем
- Пирог «На скорую руку»
- Пирог с бананами и орехами
- Пирог шоколадный

- Пироги из сдобного теста
- Пирог с творогом и вишнями
- Пирог домашний на простокваше
- Пирог с вишнями
- Пирог пряный
- Пирог пикантный из кабачков цуккини
- Пирог имбирный
- Пирог со сгущенным молоком
- Пирог с повидлом
- Пирог с орехами
- Пирог фруктовый
- Пирог с изюмом и орехами
- Пирог диетический
- Пирог «Жозефина»
- Пирог «Барыня»
- Пирог «Ромео и Джульетта»
- Пирог виноградный
- Пирог из съедобных каштанов
- Пироги из творожного теста
- Пирог яблочный с миндалем
- Пирог «Букет роз»
- Пирог миндальный
- Пирог творожный с ягодами
- Пирог сливовый
- Пирог с телятиной и овощами
- Прочие пироги
- Пирог с мясом и чесноком
- Пирог с брынзой и картофелем
- Пирог с сыром и яйцом
- Пирог с луком-пореем
- Пирог пресный с мясом
- Пирог картофельный
- Воздушный пирог с тертым сыром
- Пирог со шпиком
- Воздушный пирог из вермишели
- Пирог с зеленым луком
- Пирог со щавелем
- Пирог с медом
- Пирог блинчатый с яблоками
- Пирог с манной кашей
- Пирог из манной крупы с изюмом
- Пирог быстрый к чаю
- Пирог сухарный с ягодами

Лучшие рецепты домашней выпечки
Составитель Костина Дарья

Пеките чаще

Пироги всегда занимали особое место в русской национальной кухне. Они никогда не могут надоесть. В каждой семье найдется свой «фирменный» рецепт пирога, пусть даже и очень незамысловатого, но непременно вкусного. Пироги могут быть как десертом, так и основным блюдом.

Да и редкое праздничное застолье обходится без выпечки. И одно из самых любимых блюд такого застолья – пироги. С какими только начинками их не пекут! Но вот что удивительно – с любой из них, даже самой простой и незамысловатой, пироги получаются необыкновенно вкусными. При этом каждому празднеству соответствует свой особый вид пирогов, что и явилось причиной разнообразия пирогов как по внешнему виду, так и по вкусу теста, начинки.

Готовят пироги из слоеного, песочного, сдобного и даже бисквитного теста. Начинку для пирогов готовят чаще всего из одного какого-либо вида продуктов. Это может быть овощная начинка (капуста, картофель, морковь, репа, щавель, горох), грибная (сухие, свежие, отварные, жареные, соленые грибы), начинка из каши с большим содержанием масла, мясная (из мяса домашней птицы, дичи), рыбная, творожная, фруктовая.

Пироги выпекают большие и маленькие, открытые и закрытые. Традиционная форма пирогов – прямоугольная, реже – круглая. Пироги со сложной начинкой называются кулебяками.

Конечно, наши магазины предлагают разнообразные кулинарные изделия. Но свежее, ароматное, домашнее «живое» тесто, словно впитавшее в себя частицу вашей души, – несомненно, гораздо более подходящая основа для ваших домашних пирогов, рулетов, ватрушек, тортов, печенья и т. д. В конце концов, в доме почти всегда найдутся и мука, и молоко, и сахар, и масло.

Учитесь печь пироги, а если вы уже умеете это делать, пеките их чаще, и ваши близкие будут носить вас на руках!

Кулебяки

Кулебяка простая

● ***Для теста:*** *800 г муки, 50 г столового маргарина, 100 г меланжа, 1½ стакана воды, 30 г сахара, 30 г дрожжей, соль.*

Для начинки: *1 кг фарша, 50 г меланжа для смазки кулебяки.*

Приготовить дрожжевое тесто. Консистенция теста должна быть более крутой, чем для печеных пирожков. Готовое тесто разрезать на куски и дать немного подняться. После этого тесто раскатать продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину во всю длину полосок положить фарш. Края теста соединить над фаршем и защипать. Сформованную кулебяку поместить на смазанный жиром противень, смазать яйцом, украсить тонкими узкими полосками из теста, которые уложить на некотором расстоянии одна от другой в поперечном направлении или в виде решетки. После формовки тесту опять дать расстояться. Перед выпечкой кулебяку еще раз смазать яйцом и проколоть сверху в двух-трех местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки.

Кулебяку можно приготовить с ливерным, мясным, рыбным, овощным или крупяным фаршем.

Кулебяка с мясом

● *700–800 г дрожжевого теста, 1–2 желтка для смазывания.*

***Для начинки** : 1 кг говядины (мякоть), 1–2 головки репчатого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки.*

Тесто раскатать в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной около 20 см. Отварить мясо, порубить сечкой, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. В начинку, чтобы была сочной, добавить растопленное сливочное масло и мясной бульон, затем выложить ее горкой, соединить противоположные концы теста, плотно защипать, перевернуть швом вниз и положить на противень, смазанный маслом. Поверхность кулебяки украсить элементами из теста, оставить в теплом месте для расстойки минут на 15–20. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком. Выпекать при температуре 210–220 °С до готовности.

Кулебяка постная

● ***Для начинки:*** *рыбный фарш, ½ стакана отварного риса, 1 головка репчатого лука, обжаренного в растительном масле, 1 натертая на крупной терке и обжаренная в растительном масле морковь.*

Тесто для кулебяки готовят немного круче, чем для пирожков. Раскатать тесто продолговатыми кусками шириной 18–20 см и толщиной 1 см. На середину выложить во всю длину фарш, распределив его слоями, – рис, затем рыба, морковь и лук. Края теста защипать. Сформованную кулебяку поместить на противень и смазать крепким чаем. Украсить ее тонкими узкими полосками теста, листиками и т. п. Проколоть в трех местах ножом, чтобы выходил пар во время выпечки.

Приготовить фарш . Филе свежей рыбы без костей припустить в небольшом количестве воды 15–20 минут. Готовую рыбу изрубить ножом не очень мелко, добавить соль, обжаренный измельченный лук, можно положить в фарш вареный рис, мелко рубленную зелень и при необходимости добавить рыбный соус, в котором припускалась рыба, чтобы начинка была сочной.

Кулебяка с начинкой из рыбы и картофеля

● **Основа:** *постное дрожжевое тесто.*

Для начинки: *350 г филе свежей рыбы, 3 картофелины, 3 луковицы, ½ стакана растительного масла, соль и молотый перец по вкусу.*

Приготовить простое дрожжевое постное тесто, разделать его в пласт нужной формы, величины и толщины.

Уложить на середину пласта теста нарезанный тонкими кружочками сырой очищенный картофель. Поверх него – нарезанное мелкими ломтиками рыбное филе. По вкусу посолить и разложить по поверхности начинки тонкие колечки лука. Полить начинку растительным маслом (⅔ от нормы) и быстро защипать края. Вместо сырого картофеля можно использовать для начинки картофельное пюре.

Сформовать кулебяку и выпекать ее в не очень горячей духовке около часа. Затем смазать горячую поверхность растительным маслом и переложить пирог на блюдо.

Кулебяка со свежей капустой и рыбой

● *1,2–1,3 кг дрожжевого теста, 50–60 г сливочного масла для жаренья рыбы, 1 яйцо для смазывания.*

Для начинки: *1 кг белокочанной капусты, 200 г сливочного масла, 6 сваренных вкрутую яиц, соль, перец черный молотый, 1 кг рыбы.*

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, ополоснуть водой, мелко нарубить, посолить, дать постоять, чтобы выделился сок, отжать сок руками. Капусту обжарить в сливочном масле на небольшом огне, часто перемешивая, затем охладить и смешать с мелко нарубленными яйцами. Половину этой начинки положить на раскатанное тесто, поверх начинки положить куски обжаренной рыбы без костей, затем вновь капустную начинку и, закрыв тестом, защипать шов. Кулебяку положить швом вниз на смазанный маслом лист, после расстойки поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, выпекать при температуре 180 °С до готовности. Подавать кулебяку как закуску.

Кулебяка с капустой и мясом

● *2 стакана муки, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, ½ стакана молока, 2 яйца, соль, сахар на кончике ножа.*

Начинка: *300 г белокочанной капусты, 300 г кислой капусты, 300 г жареной свинины, 1 луковица, перец, соль.*

4 столовые ложки муки разбавить небольшим количеством молока, добавить дрожжи, сахар и поставить в теплое место. Когда дрожжи подойдут, всыпать муку, соль, вбить 1 яйцо. Тесто месить до тех пор, пока не появятся пузыри.

Масло растопить, остудить, добавить в тесто, месить еще несколько минут. Затем накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место. Когда подойдет, выложить на доску, посыпанную мукой, и раскатать в пласт толщиной 5 мм. На середину пласта положить начинку и завернуть края. Сковороду смазать маслом, переложить кулебяку, смазать яйцом и поставить в духовку. Выпекать в течение 1 часа. Подать горячей.

Для начинки кислую и свежую капусту варить до мягкости, добавить слегка обжаренный лук, потушить, посолить, поперчить. Мясо мелко порубить и соединить с капустной массой. Все перемешать.

Расстегаи

Расстегаи с начинкой из мяса и крутых яиц

● ***Для начинки:*** *800 г мякоти говядины или свинины, около 100 г маргарина (если мясо постное) или жира, 5 крутых яиц, соль и молотый перец по вкусу.*

Мякоть говядины или свинины измельчить через мясорубку, выложить ровным слоем на сковороду или противень и обжарить в горячей духовке. Затем еще раз пропустить через мясорубку, по вкусу посолить, поперчить и добавить рубленые крутые яйца.

Расстегаи приготовить из постного или сдобного дрожжевого теста. Размеры расстегаев – с десертную тарелку. Подготовленные пироги уложить на смазанный маслом противень свободно, чтобы они не слипались друг с другом. Дать подняться, аккуратно смазать поверхность взбитым яйцом и выпекать пироги в горячей духовке до готовности.

Поверхность вынутых из духовки расстегаев сразу же слегка смазать маслом и подать их горячими к бульону или как закуску.

Расстегаи с мясом и яйцом

● *400 г муки, 3 ст. ложки масла, 25–30 г дрожжей, 3 яйца, 1¼ стакана молока, соль по вкусу.*

Для начинки: *800 г мяса (мякоти), 3 ст. ложки маргарина, 5 сваренных вкрутую яиц, соль, перец черный молотый по вкусу.*

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить 2 желтка, 2 столовые ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться.

Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на сковороду, смазанную маргарином, немного потушить, затем порубить еще раз или пропустить через мясорубку, добавить к нему соль, перец, рубленые яйца.

Из теста сформовать шарики около 150 г каждый и дать им настояться в течение 8–10 минут. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70–80 г) и защипнуть края, оставив середину открытой.

Расстегаи положить на противень, смазанный маргарином, и оставить на 10–15 минут.

Расстегаи закусочные

● ***Для теста:*** *1,5 кг муки, 100 г столового маргарина, 0,5 л воды, 50 г сахара, 200 г меланжа, соль, 50 г дрожжей, 15 г растительного рафинированного масла для смазки листов, 750 г фарша.*

Дрожжевое опарное тесто разделить на кусочки по 40–50 г, сформовать шарики, а через 5 минут раскатать из них круглые лепешки. На середину положить фарш, соединить края теста так, чтобы середина осталась открытой, уложить на лист, смазанный маслом, и после полной расстойки смазать яйцом. Выпекать при температуре 230–240 °С.

Для закусочных расстегаев используется мясной фарш с яйцом или рыбный фарш.

После выпечки в отверстие мясных расстегаев положить рубленые яйца, а в рыбные – ломтики рыбы.

Расстегаи с соленой сельдью и луком

● *1½ стакана муки, 2 ст. ложки масла, 25 г дрожжей, 1 неполный стакан молока, соль.*

Для начинки: *2 соленые сельди, 2–3 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка толченых сухарей, черный молотый перец.*

Замесить опарное тесто, поставить в теплое место.

Приготовить начинку. Сельдь почистить, мелко нарезать и смешать с мелко нарезанным и обжаренным на растительном масле луком. Добавить толченые сухари, перец, сваренное вкрутую яйцо.

Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, разделать на булочки, раскатать их в лепешки, на середину каждой положить начинку. Защепить края так, чтобы серединка осталась открытой. Дать булочкам настояться. Смазать яйцом, испечь в горячей духовке.

Расстегаи с рыбной начинкой и рисом

● ***Для теста:*** *400 г муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 30–40 г дрожжей, 2 желтка, 1¼ стакана молока, щепотка соли.*

Для начинки: *200 г филе свежей рыбы, 5 луковиц, 1 стакан риса, 1 ст. ложка растительного масла, соль и перец по вкусу, крутые яйца.*

Приготовить опарное дрожжевое тесто.

Филе рыбы очень мелко изрубить, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле, добавить пассерованный лук, рубленые крутые яйца, отварной рассыпчатый рис, соль и перец по вкусу.

Готовое дрожжевое тесто раскатать в тонкий пласт и вырезать из него круглые заготовки нужного размера. Положить на каждый начинку. Разделать расстегаи с открытой серединой, положить их на смазанный маслом противень и дать расстояться 10–15 минут. Затем смазать каждый взбитым яйцом. Выпекать в горячей духовке до готовности.

Ватрушки

Ватрушки с творогом

● ***Для теста:*** *1 стакан молока, 30 г дрожжей, 1–2 ст. ложки сахара, ½ ч. ложки соли, 75 г масла, 450 г муки.*

Для начинки: *500 г творога, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки растопленного масла, 1 ст. ложка муки, ароматизатор, яйцо для смазывания.*

Дрожжи растереть с чайной ложкой сахара, добавить теплое молоко, соль, сахар, растопленное масло, муку, вымесить тесто и дать ему подойти. Из теста разделать булочки и положить их на смазанный маслом противень на расстойку. После расстойки донышком стакана сделать углубление посередине булочек и заполнить его начинкой. Смазать яйцом и выпекать в духовке со средним жаром.

Для начинки яйца взбить с сахаром, добавить творог, сметану, масло, муку, ароматизатор. Хорошо вымесить.

Ватрушки творожные с фруктами

● *100 г творога, 1½ ч. ложки сахара, 1 ч. ложка манной крупы, 100 г сухих и свежих фруктов, 1 ст. ложка молока, 2 ч. ложки сметаны, 1 ч. ложка изюма, ванилин и соль по вкусу.*

Творог растереть с сахаром, добавить соль, манную крупу, ванилин, изюм, влить молоко. Формочки смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить в них творожное тесто. На середину каждой положить распаренный чернослив, курагу, мелко нарезанные свежие яблоки, посыпать сахаром и выпекать. Подавать со сметаной.

Ватрушки с творогом и зеленью

● *500 г дрожжевого теста, 500 г творога, 100 г свежей зелени, соль по вкусу.*

Из дрожжевого теста сформовать лепешки размером с десертное блюдце, толщиной 2–3 см. Свежую зелень (петрушка, сельдерей, укроп) промыть, обсушить полотенцем и очень мелко нарезать. Творог протереть через сито, добавить измельченную зелень, посолить, перемешать, затем скатать шарики размером с куриное яйцо, расплющить их и, вдавливая, уложить сверху лепешки. Сформованные ватрушки разместить на смазанном растительным маслом противне и испечь в духовке.

Ватрушки со сладкой творожной начинкой

● *500 г дрожжевого теста, 500 г творога, 3–5 яиц (желтки), 100 г сахара, 1 ч. ложка цедры апельсина.*

Творог протереть сквозь мелкое сито, вмешать в него сырые яичные желтки, сахар и цедру апельсина. Из дрожжевого теста сформовать лепешки толщиной 2–3 см. Уложить сверху начинку и испечь на смазанном растительным маслом противне.

Ватрушка с сыром

● *200–250 г творога, 150 г сливочного масла, ¼ ст. ложки сахара, 2 яйца, 1½ стакана муки, 200–300 г сыра, 1 ст. ложка сметаны, чеснок по вкусу (от одного зубка до головки).*

Творог смешать с растопленным сливочным маслом, добавить соду, гашенную уксусом, ¼ столовой ложки сахара, яйцо. Всыпать муку и замесить.

Для начинки натереть сыр, смешать с яйцом и сметаной, добавить мелко нарезанный чеснок. Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых лепешек. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать 45 минут.

Ватрушки со сметанным кремом

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ½ стакана сахара, 70–80 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 4 ст. ложки сметаны, сода, соль.*

Для крема: *2 стакана сметаны, 6–8 ст. ложек сахарной пудры, ванильный сахар.*

Приготовить сладкое тесто на соде и сметане, раскатать в пласт толщиной 5–6 мм, вырезать из него круглой выемкой диаметром 7–8 см лепешки. Края каждой лепешки смазать яйцом. По краям лепешки положить жгутик. Защипывая жгутик пальцами, можно придать ему различный рисунок. Бортики смазать яйцом и выпекать ватрушки на сухом противне 10–12 минут при температуре 200–210 °С. После выпечки и охлаждения наполнить их сметанным кремом.

Приготовить крем. Кастрюлю со сметаной поставить в холодную воду или на лед и взбить венчиком до образования густой пышной пены, которая должна удерживаться на венчике. Просеять сахарную пудру, смешать с ванильным сахаром и венчиком перемешать со взбитой сметаной.

Ватрушки картофельные с творогом

● *600 г картофеля, ¼ стакана муки, 7 яиц, 1 стакан жирного творога, 1½ ч. ложки сахара, 15 г сливочного масла, 4 стакана воды, соль.*

Вареный картофель протереть, добавить муку, 3 яйца, соль, перемешать и раскатать пласт толщиной 1 см. Из пласта стаканом вырезать кружочки и уложить их на противень, смазанный сливочным маслом. В середине каждого кружка сделать углубление, в которое положить начинку. Для начинки взять протертый жирный творог, 3 яйца, сахар и хорошо перемешать. Ватрушки смазать яйцом и запечь в духовке.

Ватрушки картофельные с грибами

● ***Для теста:*** *10–12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.*

Для начинки: *4–6 сушеных грибов, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 головки репчатого лука, соль по вкусу.*

Отварить и протереть картофель, слегка охладить, добавить сырое яйцо, муку и все хорошо перемешать.

Приготовить начинку . Сухие грибы отварить, откинуть на дуршлаг, промыть, нашинковать, поджарить с луком.

Картофельную массу сформовать в виде шариков, сделать в них углубления и заполнить начинкой.

Подготовленные ватрушки уложить на смазанный маслом противень, смочить яйцом и выпекать в духовке. Такие ватрушки можно приготовить с начинкой из овощей, мяса, зеленого лука. Отдельно подать сметану.

Ватрушки яблочные

● *2½ стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, мармелад яблочный.*

Из двух стаканов муки, чайной ложки сливочного масла, яйца и воды (от ⅓ до ½ стакана) вымесить тесто и накрыть полотенцем. Раскатать лепешку толщиной в палец, положить на середину масло, загнуть края теста (край на край) так, чтобы масла не было видно и тесто имело вид четырехугольника. Раскатать правильно вдоль, сложить втрое, раскатать снова вдоль (неровным концом поворачивать к себе). Через 15 минут раскатать снова тесто подобным же способом 2 раза и поставить в холодное место. Через 10 минут раскатать тесто еще 2 раза.

Когда тесто будет готово, вымесить немного, раскатать толщиной в полпальца, вырезать из пласта столько кружочков, сколько предполагается сделать ватрушек. Положить на середину каждой ложку мармелада и ровно разгладить. Смазать края теста яйцом и защипать их так, чтобы ватрушка имела правильную круглую форму. Сложить на смоченный холодной водой лист, смазать сверху яйцом и проколоть середину ватрушки концом ножа в нескольких местах; поставить в горячую духовку и, когда края теста зарумянятся, вынуть, сложить на блюдо.

Ватрушки с картофельным пюре

● ***Для теста:*** *400 г муки, 200 мл молока, 10 г свежих дрожжей, 10 г сахара, 40 г сливочного масла, 10 г соли, 10 г жира (для противня), 50 г сметаны (для смазывания ватрушек).*

Для начинки: *1,5 кг картофеля, 300 мл молока, 20 г соли.*

Приготовить дрожжевое кислое тесто, разделать его на 10 булочек, которые после небольшой расстойки на столе раскатать в круглые лепешки диаметром 10 см. Положить лепешки на смазанный жиром противень и через 10–15 минут широким пестиком сделать в тесте углубление, в которое выложить картофельное пюре. Дать полную расстойку, смазать сметаной и выпекать в духовке при 200–230 ˚С.

Подавать в горячем виде с листьями зеленого салата, крупно нарезанными помидорами. Отдельно подать кетчуп.

Ватрушки вегетарианские

● ***Для теста:*** *500 г пшеничной муки, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан молока, 1 ч. ложка соли, 30 г дрожжей.*

Для начинки: *250 г жирного творога, 1 ч. ложка соли, зелень петрушки или кинзы.*

Дрожжи развести в теплом молоке. Муку просеять в миску, влить молоко с дрожжами, растительное масло, добавить соль. Хорошенько вымесить тесто и дать подойти. Из теста сформовать булочки круглой формы, уложить их на противень, дать немного подойти. Затем сверху на середину каждой булочки положить творожную начинку и вдавить ее. Выпекать в предварительно разогретой духовке около 20 минут.

Для начинки творог выложить в миску, добавить соль, измельченную зелень и тщательно перемешать.

Ватрушки ржаные

● ***Для теста:*** *500 г ржаной муки, 200 мл теплого молока, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка сливочного масла (растопленного), соль.*

Для начинки: *300 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, соль.*

Поставить опару из муки, теплого молока и дрожжей. Когда опара поднимется, добавить растопленное сливочное масло, немного соли и столько ржаной муки, чтобы получилось тесто, которое можно раскатывать. Выбить тесто лопаткой и дать еще раз подняться. Затем раскатать небольшие лепешки, положить на середину каждой картофельное пюре, смешанное с жареным луком и сливочным маслом, защипать в виде ватрушек и испечь в духовке, предварительно смазав яйцом.

Ванильные ватрушки с вишнями

● *0,5 кг слоеного теста, 1 кг творога, 6 яичных желтков, ½ ч. ложки ванилина, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сметаны, 1 стакан вишен без косточек (мороженых или из компота), 2 ч. ложки измельченных фисташек.*

Разъемную форму с высокими бортиками смочить водой и выложить в нее раскатанное тонким слоем тесто так, чтобы оно покрывало края формы. Желтки взбить с сахаром и ванилином и смешать с творогом. Добавить сметану и еще раз слегка взбить массу миксером. Выложить половину творожной массы на тесто, сверху уложить слой вишен (оставив 10–12 штук) и покрыть их оставшимся творогом. Поставить пирог в разогретую до 170–180 °С духовку и выпекать 20–25 минут. Горячий пирог украсить вишнями, измельченными фисташками. Остудить и аккуратно переложить из формы на блюдо. Охлажденный пирог перед подачей на стол убрать на 2 часа в холодильник и после этого нарезать кусочками.

Пироги из дрожжевого теста

Пирог с начинкой из мяса с рисом

● ***Для теста:*** *1 кг муки, 2 стакана воды или молока, 3–4 яйца, 25 г дрожжей, 70 г сливочного или растительного масла, 60–80 г сахара, 1 яйцо для смазывания пирога, соль.*

Для начинки: *1 кг говядины, 100 г риса, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.*

Замесить дрожжевое тесто опарным или безопарным способом и поставить его подниматься.

Приготовить начинку. Мясо нарезать кусочками, положить в глубокую сковороду, смазанную маслом или маргарином, залить на треть водой, поместить в духовку и обжарить до готовности. После охлаждения мясо пропустить через мясорубку, добавить к нему рассыпчатый отваренный рис, пассерованный лук, мелко рубленные яйца, зелень, соль, перец, мясо полить соком, в котором оно обжаривалось, все перемешать.

Готовое тесто раскатать. На одну половину теста положить фарш, закрыть его другой половиной теста и со всех сторон защипать. Накрыв полотенцем, поставить в теплое место на 20–30 минут для подъема. Затем смазать его сырым яйцом, разведенным водой или молоком, и выпекать в духовке при температуре 200–220 °С около 30 минут.

Пирог с начинкой из ливера (печень, легкое, сердце)

● ***Для теста:*** *1 кг муки, 2 стакана воды или молока, 3–4 яйца, 25 г дрожжей, 70 г сливочного или растительного масла, 60–80 г сахара, 1 яйцо для смазывания пирога, соль.*

Для начинки: *1 кг ливера, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 головки репчатого лука, зелень петрушки или укропа, соль, перец.*

Замесить дрожжевое тесто опарным или безопарным способом и поставить его подниматься.

Приготовить начинку. Говяжий, телячий, бараний или свиной ливер промыть в теплой воде и поставить варить. Сваренный ливер разрезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку, положить на сковороду вместе с поджаренным луком и слегка прожарить. Затем добавить соль, перец, рубленые яйца, зелень петрушки или укропа и все смешать.

Готовое тесто разделить на 2 части. Из одной части раскатать пласт, переложить его на смазанный маслом противень, сверху положить начинку, затем раскатать из остального теста другой пласт, накрыть им пирог и со всех сторон защипать. Накрыв полотенцем, поставить в теплое место на 20–30 минут для подъема. Затем смазать его сырым яйцом и выпекать в духовке при температуре 200–220 °С около 30 минут.

Пирог с ветчиной

● ***Для теста:*** *1,4 кг муки, 40 г дрожжей, 4 ст. ложки смальца, молоко, соль.*

● ***Для начинки:*** *800 г молотой ветчины, 4 яйца, 40 г сметаны, 40 г копченого сала.*

Из муки, дрожжей, смальца, соли и молока приготовить мягкое тесто безопарным способом и поставить для увеличения в объеме в 2 раза. Затем разделить его на две части. Одну разровнять на противне, смазанном смальцем. Яичные желтки смешать со сметаной и полить этой смесью поверхность теста, а сверху уложить копченое сало, нарезанное очень мелкими кубиками, и молотую ветчину, накрыть вторым пластом теста, края защипать. Пирог выпекать при средней температуре, еще теплым подать к чаю.

Пирог с домашней колбасой

● ***Для теста:*** *250 г муки, неполный стакан теплой воды или молока, 20 г дрожжей, ½ ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла или растопленного маргарина.*

Для начинки: *200 г домашней колбасы, 300 г овощей (морковь, лук, зелень), 3–4 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки сметаны, 100 г сыра, 1–2 ст. ложки растительного масла, красный молотый перец.*

Приготовить дрожжевое тесто по любому способу.

Отварные или тушеные овощи откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, нарезать и выложить вместе с поджаренной колбасой на смазанную растительным маслом поверхность теста. Томат-пюре смешать со сметаной, проварить, добавить перец и смазать начинку, сверху разложить сыр, нарезанный маленькими треугольниками. Выпекать в духовке при среднем жаре 30 минут.

Пирог ржаной со свининой

● ***Для теста:*** *1 кг ржаной муки, 0,5 л воды, 50 г дрожжей, 15 г соли.*

Для фарша: *0,5 кг свинины, 250 г толокна, 30 мл молока, соль, перец по вкусу.*

Приготовить тесто из ржаной муки на дрожжах.

Свинину нарезать мелкими кусочками, пожарить, затем соединить с толокном, солью, перцем и перемешать.

Готовое тесто разделить на два пласта толщиной 1 см. Раскатать один пласт и положить его на противень, на него ровным слоем положить подготовленную начинку, накрыть вторым пластом, края пирога защипать и сделать 2–3 прокола. Смазать пирог молоком и выпекать в духовке в течение часа.

Пирог с цыпленком

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, ½ стакана воды или молока, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль.*

Для начинки: *400 г мяса цыпленка, 5 яиц, 80 г масла, 100 г репчатого лука, ¼ стакана бульона, перец, соль по вкусу.*

Мясо очищенного и выпотрошенного цыпленка отделить от костей и мелко нарезать. Крылышки и другие части с мелкими костями можно класть в пирог целиком. Положить мясо в посуду, посыпать солью и тщательно перемешать.

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом, раскатать его на доске, поместить на сковороду, смазанную маслом, сверху тонким слоем насыпать сваренные вкрутую мелко нарезанные яйца, а также репчатый лук. Всю начинку обильно полить маслом. Закрыть начинку раскатанным тестом, дать постоять 10 минут и выпекать в духовке 45–60 минут. Как только верх пирога подрумянится, его надо вынуть и накрыть мокрой бумагой. Пока пирог выпекается, необходимо сварить из костей цыпленка бульон. Вынуть пирог, сделать небольшой надрез на верхней корке, залить туда бульон и снова поставить в духовку на 5–10 минут.

Пирог подается в сковороде.

Пирог с рыбой

● ***Для теста:*** *7 стаканов муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 40 г дрожжей, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки соли.*

Для начинки: *750 г рыбы (или 500 г рыбного филе), 2 ст. ложки масла, 1–2 головки репчатого лука, зелень укропа, перец, соль.*

На теплом молоке замесить тесто и поставить его в теплое место на 1–1,5 часа. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, вымесить его на столе, посыпанном мукой. Готовое тесто раскатать в два пласта толщиной 1 см. Один пласт навернуть на скалку и перенести на противень, смазанный маслом. На пласт теста положить приготовленную начинку, наложить второй пласт, края защипать и дать пирогу подойти 10–15 минут. Верх пирога смазать маслом и обсыпать мелко толченными сухарями. Верхнюю корочку пирога проколоть ножом для выхода пара.

Пирог выпекать при температуре 200–220 °С, продолжительность выпечки 50–60 минут. Готовый пирог переложить с листа и накрыть влажной салфеткой.

Для начинки рыбу (щуку, судака, сома или карпа) очистить от чешуи, удалить внутренности и промыть в холодной воде. Мякоть рыбы отделить от костей, нарезать ее небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем и прожарить на масле. Прибавить поджаренный лук, укроп, перемешать. Можно положить рубленые яйца.

Пирог с рыбой и рисом

● ***Для теста:*** *1 кг муки, 2 стакана воды или молока, 3 яйца, 25 г дрожжей, 70 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, соль.*

Для начинки: *1 кг рыбы (осетрина, судак, сом и др.), 2 головки репчатого лука, 250 г риса, 4 ст. ложки масла, 1½ ст. ложки соли, 3 ст. ложки толченых сухарей, 2 лавровых листа.*

Приготовить дрожжевое тесто и раскатать его на два пласта. На первый пласт положить тонкий слой начинки из риса, а сверху разместить небольшими кусочками сырую, заранее приготовленную подсоленную рыбу. Поверх нее – мелко нарезанный лук и лавровый лист, посыпать толчеными сухарями и сбрызнуть маслом.

Наложить второй пласт, края защипать и печь так же, как и «Пирог с рыбой».

Рыбу приготовить следующим образом. У рыбы осетровых пород отрубить голову, обрезать плавники, разрезать вдоль по хребту пополам. Затем опустить в кипящую воду на 2–3 минуты и срезать ножом боковые жучки, чтобы поверхность рыбы была совершенно гладкой. Нарезать рыбу небольшими кусочками, положить в миску, посолить.

Свежемороженую рыбу залить холодной водой для оттаивания. Соленую рыбу замочить в воде на 20–24 часа, меняя воду 3–4 раза. Затем очистить от чешуи и разрезать на небольшие кусочки.

Пирог с рыбой и сыром

● ***Для теста:*** *250 г муки, неполный стакан теплой воды или молока, 20 г дрожжей, ½ ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла или растопленного маргарина.*

Для начинки: *400 г тушеного рыбного филе, 100 г маринованного лука, 200 г мелких консервированных томатов, 100–150 г сыра, перец по вкусу.*

Приготовить дрожжевое тесто по любому рецепту.

Рыбу отварить, дать стечь бульону, выложить ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста, украсить маринованными томатами и маринованным луком, посыпать красным или черным молотым перцем. Сыр нарезать на маленькие кубики, которые равномерно распределить по поверхности начинки. Выпекать в духовке при среднем жаре 25–30 минут.

Вместо тушеной рыбы можно использовать рыбные консервы, например тунец в масле или в собственном соку.

Пирог с начинкой из рыбы и квашеной капусты

● ***Для теста:*** *1 кг муки, 2 стакана воды, 3 яйца, 20 г дрожжей, 2–3 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сахара, соль*

Для начинки: *350 г рыбы, 650 г квашеной капусты, по 80 г сливочного масла и лука, лавровый лист, перец, соль.*

Приготовить дрожжевое тесто по любому рецепту.

Для начинки лук мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Положить в посуду квашеную капусту, добавить обжаренный лук, перец черный горошком, лавровый лист, влить немного воды или бульона, накрыть крышкой и тушить до готовности, помешивая. Нарезать тонкими ломтиками рыбу (кости вынуть), слегка посолить и обжарить. Выкладывать на тесто слой капусты, слой рыбы, слой капусты. Пирог выпекать при температуре 200–220 °С около часа. Готовый пирог переложить с листа и накрыть влажной салфеткой.

Рыбник

● ***Для теста:*** *2–3 стакана муки, ½ стакана воды или молока, 3 яйца, 10–15 г дрожжей, 50–70 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахара, соль.*

Для начинки: *600 г филе рыбы, жир, перец, соль по вкусу.*

Опарное дрожжевое тесто разделить пополам и после расстойки раскатать на два пласта. На один из них положить большой кусок рыбного филе или целую очищенную малокостистую рыбу (судака, треску, навагу и др.), посыпать солью, перцем, закрыть вторым пластом, края теста защипать, дать пирогу расстояться 20–30 минут и выпекать при температуре 190 ˚С 30–40 минут.

Пирог с начинкой из трески и соленой скумбрии

● ***Для теста:*** *1 кг муки, 2 стакана воды, 3 яйца, 20 г дрожжей, 2–3 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки сахара, соль.*

Для начинки: *600 г филе трески, 120 г филе скумбрии соленой, 240 г лука, по 80 г растительного и сливочного масла, 8 яиц, черный молотый перец, соль.*

Приготовить дрожжевое тесто по любому рецепту.

Для начинки отваренное филе трески и мелко нарезанный лук, обжаренный на масле, измельчить на мясорубке, добавить рубленые яйца, растопленное сливочное масло, перец, соль, перемешать. На подготовленное для пирогов тесто положить начинку, сверху – нарезанное кусочками филе соленой скумбрии. Выпекать при температуре 200–220 °С 50–60 минут.

Пирог с солеными грибами

● ***Для теста:*** *250 г муки, неполный стакан теплой воды или молока, 20 г дрожжей, ½ ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла или растопленного маргарина.*

Для начинки: *400 г соленых грибов, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1–2 крупных яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2–3 ст. ложки отварного риса, перец, рубленая зелень укропа или петрушки.*

Дрожжи смешать с теплой жидкостью, добавить соль, масло и муку, замешать тесто и поставить его в теплое место подниматься. Когда подойдет, скатать из него шар, затем круглую лепешку, которую переложить в смазанную маслом форму. Лепешка должна быть достаточно большой и покрывать края формы или сковороды настолько, чтобы быть выше начинки. Тесто смазать растительным маслом и уложить ровным слоем начинку.

Для начинки грибы промыть в холодной воде и мелко порубить. Вместе с рубленым луком потушить в масле, добавить сметану, рис и рубленые яйца. Заправить солью и перцем.

После расстойки выпекать пирог в духовке со средним жаром 30–35 минут.

Пирог с грибами

● ***Для теста:*** *2½ стакана муки, 30–40 г дрожжей, ½ стакана воды, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливок, 1 рюмка водки,*

Для начинки: *400 г перьев зеленого лука, 100 г зелени укропа, 5 яиц, 100 г сливок, шампиньоны или белые грибы, молотый перец и соль по вкусу.*

Нарезать зеленый лук и укроп, добавить сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанные вареные или жареные грибы, сливки, заправить солью и перцем.

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Сделать пирог открытым с переплетом из полосок теста, красиво нарезанных, или закрытым с остывшей начинкой. Поверхность закрытого пирога обязательно наколоть в нескольких местах вилкой, дать хорошо подняться перед выпечкой, по желанию смазать взбитыми яйцами. Готовый пирог можно смазать растопленным маслом и подать горячим к бульону или чаю.

Готовый пирог переложить на блюдо, влить на начинку немного грибного отвара и подать на стол. Поверхность пирога перед выпечкой можно смазать яйцом или горячий пирог, вынув его из духовки, смазать растопленным маслом.

Пирог с сушеными грибами и рисом

● ***Для теста:*** *250 г муки, неполный стакан теплой воды или молока, 20 г дрожжей, ½ ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла или маргарина.*

Для начинки: *50 г сушеных грибов, 1 стакан риса, 1–2 головки репчатого лука, 2–3 ст. ложки сливочного или растительного масла, перец, соль.*

Приготовить безопарное дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт и положить на смазанный противень, сверху положить начинку. После расстойки выпекать пирог в духовке со средним жаром 30–35 минут.

Приготовить начинку . Предварительно замоченные и сваренные сушеные грибы мелко изрубить, положить в грибы поджаренный мелко нарубленный лук, перемешать и прожарить в течение 2–3 минут. После этого грибы смешать с вареным рисом, добавив соль и перец.

Пирог с луком

● ***Для теста:*** *500 г муки, 100 г сливочного масла, 160 мл молока, 40 г дрожжей, 40 г сахара, соль.*

Для начинки: *1,5 кг репчатого лука, 200 г шпика, 4 яйца, тмин, соль.*

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить масло, соль, сахар, влить все в муку и хорошо перемешать. Тесто поставить на полчаса в теплое место. Затем тесто раскатать, переложить в смазанную жиром форму и дать еще раз подойти.

Лук протушить с кубиками шпика, охладить, добавить нарезанные яйца и приправить тмином и солью.

Начинку равномерно распределить по поверхности теста и выпекать в духовке при умеренной температуре. Подавать в горячем виде.

Пироги из слоеного теста

Пирог с мясом

● ***Основа:*** *Слоеное тесто.*

Для начинки: *250 г мяса, 1–2 ст. ложки жира, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, зелень, соль, перец.*

Приготовить слоеное тесто. Предварительно сваренное мясо провернуть через мясорубку. Отдельно поджарить на масле мелко порезанный лук и смешать с мясом, добавив рубленые крутые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Смазать маслом квадратный противень, уложить на него подготовленный слой теста и распределить равномерно слой начинки. Покрыть оставшимся тестом, раскатав его несколько тоньше нижнего слоя. Выпекать пирог в горячей духовке до образования румяной корочки.

Пирог с мясом и грибами

● ***Основа:*** *Слоеное тесто.*

Для начинки: *400 г нежирной свинины, 300 г грибов, 100 г тертого сыра, 1½ стакана сахара, 2–3 очищенных помидора, соль, зелень петрушки.*

Приготовить слоеное тесто. Мясо перемолоть в мясорубке, протушить в жире до полуготовности, слегка присыпав мукой. Грибы очистить, отварить 5–10 минут, откинуть на дуршлаг, нарезать и тушить вместе с мясом. В конце добавить натертые на терке помидоры, сыр и нарезанную зелень петрушки.

Смазать маслом квадратный противень, уложить на него подготовленный слой теста и распределить равномерно слой начинки. Покрыть оставшимся тестом, раскатав его несколько тоньше нижнего слоя.

Выпекать пирог в средне нагретой духовке.

Пирог с грибами

● ***Основа:*** *Слоеное тесто.*

Для начинки: *800 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, лук, перец.*

Приготовить слоеное тесто. Грибы вымыть и проварить 5–10 минут в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обжарить на сковороде с маслом. Через 10 минут добавить поджаренный лук, перец и сметану.

Смазать маслом квадратный противень, уложить на него подготовленный слой теста и распределить равномерно слой начинки. Покрыть оставшимся тестом, раскатав его несколько тоньше нижнего слоя.

Выпекать пирог в средне нагретой духовке.

Пирог с сыром и шампиньонами

● *300 г слоеного теста, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 400 г свежих шампиньонов, 100 г сыра, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.*

Тесто раскатать слоем 5–7 мм по размеру противня. Противень смочить холодной водой. Тесто перенести с помощью скалки на противень. Лук пожарить в масле до золотистого цвета. Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, нарезать половинками. Сыр нарезать кусочками и вместе с шампиньонами положить на слой раскатанного теста, посыпать жареным луком, нарезанной зеленью петрушки, посолить, поперчить. Пирог выпекать при температуре 230 °С.

Готовый пирог нарезать на порции, украсить веточками петрушки и подать в качестве закуски.

Пирог со сладким перцем

● ***Для теста:*** *300 г муки, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки воды, соль.*

Для начинки: *500 г репчатого лука, 500 г помидоров, 4 болгарских перца разных цветов.*

Смешать муку со сливочным маслом, добавить холодную воду и немного соли. Месить тесто до получения однородной массы, затем поставить в холодильник. Нарезать репчатый лук и очищенные от кожуры помидоры. Запечь в духовке на решетке перцы, снять кожицу, удалить семена, разрезать вдоль на полоски. Смазать маслом форму, выложить тесто, затем смесь помидоров с луком. Сверху разложить полоски перцев. Выпекать в течение 45 минут при температуре 180 °С.

Пирог с начинкой из свежей капусты

● *300 г слоеного теста, 2 средних кочана капусты, 1–2 луковицы, 100 г сливочного масла, 2–4 крутых яйца, соль и рубленая зелень укропа по вкусу.*

Капусту нашинковать мелкой и тонкой соломкой, посолить, перетереть руками и через 10 минут хорошо отжать от сока. Распустить в широкой и невысокой кастрюле сливочное масло, переложить в нее капусту и поджарить на достаточно сильном огне до мягкости, периодически помешивая. Капусту сильно не подрумянивать. Начинка должна получиться довольно густой. В остывшую начинку добавить рубленые крутые яйца и зелень укропа.

Для пирога приготовить слоеное тесто. Смазать маслом квадратный противень нужной величины, уложить на него подготовленный слой теста и распределить равномерно слой начинки. Покрыть оставшимся тестом, раскатав его несколько тоньше нижнего слоя. Смазать поверхность пирога взбитым яйцом и сделать несколько глубоких проколов острым ножом или вилкой. Выпекать пирог в средне нагретой духовке и подать горячим.

Пирог с зеленым луком и яйцами

● ***Основа:*** *Слоеное тесто.*

Для начинки: *300 г зеленого лука, 8 яиц, ½ стакана молока, укроп и соль по вкусу.*

Приготовить слоеное тесто. Зеленый лук мелко нарезать и немного размять, 6 крутых яиц порубить, смешать с луком, посолить, добавить веточки свежего укропа.

Взбить два сырых яйца с небольшим количеством молока и залить смесью полученную массу.

Смазать маслом квадратный противень, уложить на него подготовленный слой теста и распределить равномерно слой начинки. Покрыть оставшимся тестом, раскатав его несколько тоньше нижнего слоя. Выпекать пирог в средне нагретой духовке.

Пирог с яйцами и репчатым луком

● ***Основа:*** *Слоеное тесто.*

Для начинки: *7 яиц, 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка томатного соуса, соль и перец по вкусу, растительное масло.*

Приготовить слоеное тесто. Нашинковать отварные яйца, добавить репчатый мелко нарезанный и обжаренный в растительном масле лук, соль, перец и смешать с томатным соусом или кетчупом. Смазать маслом квадратный противень, уложить на него подготовленный слой теста и распределить равномерно слой начинки. Покрыть оставшимся тестом, раскатав его несколько тоньше нижнего слоя. Выпекать пирог в средне нагретой духовке.

Пирог слоеный с яблоками

● ***Для теста:*** *300 г муки, щепотка соли, 1 яйцо (½ яйца в тесто, ½ – для смазывания), 100 г смальца.*

Для начинки: *1,2 кг яблок, 50 г панировочных сухарей, 50 г молотых ядер грецкого ореха, 100 г сахара, щепотка молотой корицы, ванильный сахар для посыпки.*

Приготовить слоеное тесто. Вытянутый, тонкий, как папиросная бумага, слоеный пласт после подсушивания посыпать мелкими панировочными сухарями и полить топленым смальцем. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и выложить ровным слоем на тесто, сверху посыпать молотыми орехами или миндалем и смесью пудры с корицей. Укладывая начинку на тесто, нужно учесть, что подготовленный к выпечке пирог (после завертывания наверх краев и защипывания их) по величине должен соответствовать противню, в котором он будет выпекаться. Тесто уложить в смазанный смальцем противень, смазать топленым жиром, яйцом и в горячей духовке выпекать до образования румяной корочки. Готовый пирог посыпать ванильным сахаром.

Пирог яблочный (обыкновенный)

● ***Для теста:*** *500 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 100 г маргарина, 100 г сахара, 1 неполная ч. ложка соли, ванилин, 2 яйца, 200 г сметаны.*

Для начинки: *1,25 кг яблок, сахар, ванильный сахар по вкусу.*

Приготовить слоеное тесто и раскатать из него два квадратных пласта. На смазанный противень уложить один из пластов и покрыть его очищенными яблоками, натертыми на крупной терке. Яблоки посыпать сахаром. Второй пласт теста уложить на яблочную начинку, проколоть в нескольких местах палочкой и выпекать в духовке при высокой температуре. Горячий пирог посыпать ванильным сахаром.

Пирог абрикосовый с орехами

● ***Основа:*** *150 г замороженного слоеного теста, мука для раскатывания теста.*

Для начинки: *800 г абрикосов, 80 г сахара, сок от ½ лимона, 4 бутона гвоздики, 100 г бисквитной крошки, 125 г молотых лесных орехов, 8 ст. ложек вишневого ликера, щепотка молотой корицы, масло для смазывания формы, сахар для посыпки.*

Слоеное тесто разморозить, как указано на упаковке. Пласты теста смочить водой, положить друг на друга и раскатать. Вырезать корж по размеру формы. Остальное тесто разрезать на полоски длиной 4 см.

Абрикосы помыть, обсушить, удалить плодоножки и косточки. Припустить их до полуготовности с сахаром, лимонным соком, гвоздикой в небольшом количестве воды.

Бисквитную крошку положить в полиэтиленовый пакет и измельчить с помощью скалки. Смешать крошку с орехами, корицей и вишневым ликером, добавить в абрикосы.

Форму смазать маслом и заполнить абрикосовой массой. Край бортика смочить холодной водой, положить сверху вырезанный пласт теста и хорошо прижать его. Посередине сделать небольшое отверстие. Полоски из теста прижать к краям формы вилкой. Смазать поверхность пирога холодной водой и немного посыпать сахаром.

Выпекать абрикосовый пирог в нагретой до 220 ˚С духовке в течение 30 минут до золотисто-коричневого цвета.

Пирог слоеный с апельсинами

● ***Для теста:*** *450 г замороженного слоеного теста, немного муки для раскатывания.*

Для начинки: *3 апельсина, 250 г сливок, 80 г сахара, 250 г творога, 70 г сахарной пудры, 30 г рубленых ядер фисташек.*

Разложить тесто на поверхности, посыпанной мукой, разморозить, затем раскатать тонким слоем. Вырезать три круга диаметром около 25 см. Наколоть тесто вилкой и выпекать 20 минут при 200 °С. Охладить.

Апельсины очистить, удалить пленку и собрать сок. Взбить сливки и сахар. Добавить дольки апельсина, творог и все перемешать. Сахарную пудру перемешать с 3–4 столовыми ложками апельсинового сока. Смазать этой смесью один корж и дать затвердеть. Разрезать его на 8 кусков. Намазать на два оставшихся коржа по ½ апельсинового крема и положить их один на другой. Сверху выложить нарезанные кусочки в виде веера. Посыпать орехами.

Пирог с сухофруктами

● ***Основа:*** *Слоеное тесто.*

Для начинки: *350 г сухофруктов, 2 ст. ложки варенья.*

Приготовить слоеное тесто. Любые сухофрукты: яблоки, сливу, абрикосы и т. д. распарить с небольшим количеством воды. Когда станут мягкими, пропустить через мясорубку, добавить немного негустого варенья, тщательно перемешать.

Смазать маслом квадратный противень, уложить на него подготовленный слой теста и распределить равномерно слой начинки. Покрыть оставшимся тестом, раскатав его несколько тоньше нижнего слоя. Выпекать пирог в средне нагретой духовке.

Пирог карамельный

● ***Для теста:*** *350 г муки, 100 г маргарина, 300 г сметаны, щепотка соли.*

Для крема: *200 г сахара, 200 г крепкого черного кофе, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, 100 г муки.*

Из муки, сметаны, маргарина и соли приготовить слоеное тесто, разделить его на 3 части, каждую раскатать в корж и выпечь.

100 г сахара расплавить до коричневого цвета, затем растворить в черном кофе и молоке.

В отдельной посуде сварить 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г муки; добавить к крему коричневую карамельную массу по частям и снова варить до загустения.

Охлажденные коржи смазать карамельной массой, верхний корж посыпать сахарной пудрой и оставить пирог в таком виде на одни сутки. После этого нарезать ломтиками или квадратами.

Пироги из песочного теста

Пирог с мясом

● ***Для теста:*** *500 г муки, 100 г сливочного масла, 150 г сметаны, 25 г сахара, 1 яйцо.*

Для фарша: *500 г баранины, 500 г мяса курицы или другой птицы, 75 г риса, 100 г репчатого лука, перец, соль.*

Мякоть баранины нарезать кубиками, смешать с сырым рисом и луком, заправить солью, перцем, влить немного воды.

На сметане с маслом, добавив соль и сахар, замесить тесто, разделить на две части, раскатать толщиной 1 см по форме сковороды или противня, на тесто выложить фарш, а на него – тонко нарезанные куски сырой курицы и закрыть второй лепешкой. Края теста защипать, сверху в тесте сделать проколы, через которые во время выпечки периодически вливать бульон. Подавать в горячем виде.

Пирог с ревенем

● *1 стакан муки, 1 яичный желток, 150 г сливочного масла, 450 г черешков ревеня, 3 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка тертой апельсиновой цедры, соль по вкусу.*

Муку вместе с солью просеять в миску, сделать в ней углубление, добавить яичный желток и 100 г сливочного масла, перетереть массу руками, чтобы получилось однородное тесто, и сложить его на полчаса в холодильник.

Ревень вымыть, почистить, сложить в кастрюлю с оставшимся разогретым маслом и тушить 5 минут. Затем посыпать его сахаром и, потряхивая кастрюлю, растопить сахар, не давая ему подгореть. Ревень в карамели переложить на дно смазанной маслом небольшой круглой формы так, чтобы сироп оказался на дне, и дать остыть.

Тем временем охлажденное тесто раскатать в круг немного большего диаметра, чем форма, накрыть им ревень, подтыкая края. Форму поставить в разогретую до 180 °С духовку и запекать пирог в течение 15–20 минут, пока он не покроется золотистой корочкой. Готовый пирог вынуть из духовки, дать постоять 10 минут, перевернуть на блюдо, чтобы ревень оказался сверху, и подать к столу.

Пирог рисовый с апельсиновым ароматом

● ***Для теста:*** *250 г муки, 75 г сахара, 1 яйцо, 125 г сливочного масла, щепотка соли.*

Для начинки: *250 г шлифованного риса, 1,25 л молока, щепотка соли, 250 мл сливок, 80 г сахара, 60 г раскрошенного миндального печенья, по 50 г лимонных и апельсиновых цукатов, 50 г миндаля, 6 яичных желтков, тертая цедра от 1 апельсина, 2–3 ст. ложки апельсинового ликера, 2 ст. ложки порошка сливочного пудинга, панировочные сухари.*

Замесить песочное тесто из просеянной муки, соли, сахара, яйца и мелко нарубленного масла. Завернуть в пленку и поставить на час в холодное место.

Рис с молоком, сливками, солью и половиной сахара варить в течение 30 минут на слабом огне, затем охладить. Раскрошенное печенье положить в полиэтиленовый пакет и раскатать скалкой в порошок. Цукаты мелко порубить, миндаль измельчить. Все компоненты перемешать. Добавить 4 желтка, цедру апельсина, апельсиновый ликер, порошок пудинга и панировочные сухари.

Выложить охлажденное тесто в разъемную форму диаметром 26 см и выровнять края. Тесто наколоть вилкой и посыпать панировочными сухарями. На тесте разложить рисовую массу и разровнять поверхность. Оставшиеся желтки и сахар растереть до образования пены и залить поверхность пирога. Поставить в предварительно нагретую до 180 °С духовку и выпекать 50–60 минут. Дать пирогу остыть в форме и выложить на блюдо. Перед подачей к столу пирог можно посыпать сахарной пудрой.

Пирог абрикосовый

● ***Для теста:*** *200 г муки, 100 г маргарина, 100 г сахара, щепотка соли, 2 яйца, 1 ч. ложка натертой цедры лимона, 2 ч. ложки пекарского порошка.*

Для начинки: *750 г абрикосов, 30 г крупно нарубленного миндаля, 1 ст. ложка цветного мелкого сахара (для посыпки).*

Большим веничком тщательно взбить маргарин с сахаром и солью. Когда сахар полностью растворится, прибавить по одному яйца и взбить смесь в пышную пену, затем присоединить лимонную цедру. Всыпать муку, смешанную с пекарским порошком, и все хорошо вымешать. Приготовленным тестом наполнить смазанную жиром форму. Абрикосы вымыть, удалить косточки, разрезать на четыре части, затем уложить четвертинки плотным слоем на тесто и сверху посыпать нарубленным миндалем. Выпекать изделия в нагретом духовом шкафу при температуре 125–200 °С в течение 60–65 минут. Теплый пирог посыпать цветным мелким сахаром.

Пирог абрикосово-медово-миндальный

● ***Для теста:*** *125 г сливочного масла, 90 г сахара, 125 г муки, щепотка мелкой соли, ⅛ ч. ложки экстракта ванили, ⅛ ч. ложки экстракта миндаля, 2 ст. ложки мелко смолотого миндаля.*

Крем: *100 мл жирных сливок, 1 яйцо, 2 ст. ложки меда (густого, нетопленого), ⅛ ч. ложки экстракта ванили, ⅛ ч. ложки экстракта миндаля, 1 ст. ложка муки, 750 г спелых абрикосов, разделенных на половинки, без косточек.*

Разогреть духовку до 180 °С. Растопить сливочное масло и дать остыть. Размешать в миске деревянной ложкой сахар и масло до однородной массы, добавить экстракты и муку и замесить мягкое тесто, достаточно плотное, чтобы это уже было тесто, и достаточно мягкое, чтобы его можно было легко распределить в форме, следить, чтобы тесто не скаталось в шар. Переложить тесто в центр формы и пальцами равномерно распределить по дну и стенкам формы, слой теста будет весьма тонким. Запекать на среднем уровне духовки 12–15 минут, пока тесто не схватится и не начнет вспухать в середине. Дать осесть, посыпать молотым миндалем (это предохранит тесто от намокания).

Смешать сливки, яйцо, мед и муку до равномерного состояния. Выложить абрикосы срезом вверх на корж. Начать с внешней стороны коржа, выкладывая их «чешуей». Выложить так 2–3 круга, заполнить центр, сверху на абрикосы вылить крем. Запекать 50–60 минут, или пока крем не загустеет, тесто не станет красивого золотисто-коричнего цвета, а абрикосы немного «подвялятся». Вынуть из формы на решетку и дать остыть. Перед самой подачей сверху посыпать слегка сахарной пудрой.

Пирог грушевый

● ***Для теста:*** *200 г муки, 100 г размягченного сливочного масла, 2 яйца, 75 г сахара, щепотка соли.*

Для начинки: *80 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 кг свежих груш.*

Из муки, масла, яиц, сахара и соли замесить тесто и убрать его в холодильник примерно на 1 час. Разогреть духовой шкаф до 180 ˚С. Растопить в форме с толстыми стенками (или на сковороде) масло с сахаром. Груши очистить от кожуры, разрезать каждую пополам и удалить сердцевину. Нарезать мякоть дольками и разложить в форме для выпекания. Еще раз поставить форму на плиту и разогревать до тех пор, пока сахар не начнет густеть. Тогда снять форму с плиты. Тесто раскатать и положить сверху на груши.

Выпекать грушевый пирог в духовом шкафу примерно 30 минут.

После выпекания дать пирогу слегка остыть и затем выложить его на блюдо грушами наверх. Подавать теплым.

Пирог с ванильным кремом

● ***Для теста:*** *200 г муки, 150 г сливочного масла, 50 г сахара, пищевая сода, соль, 50 мл рома, 20 г какао, готовый бисквитный корж из 5 яиц, 150 г цукатов.*

Для крема: *500 мл молока, ванилин, 80 г сахара, 5 яичных желтков, 200 мл сливок, 40 г ванильного сахара, желатин, ягоды черешни.*

Из муки, сливочного масла, сахара, щепотки соли и соды вымесить песочное тесто. Противень смазать маслом, выложить в него пластом тесто и выпекать его при средней температуре. Выпеченный корж смазать смесью рома с какао.

Бисквитное тесто из пяти яиц нарезать квадратиками и полить ромом. Бисквитные квадратики уложить на выпеченную основу, посыпать мелко рубленными цукатами и покрыть кремом.

Готовый пирог поставить в холодное место и, когда он остынет, украсить черешней.

Приготовить крем. Молоко с ванилином, сахаром и яичными желтками взбить на пару в пену, а затем, сняв с пара, взбивать до полного охлаждения. Отдельно взбить в пену сливки с ванильным сахаром и смешать с кремом. Желатин развести в небольшом количестве теплого молока и тоже смешать с кремом.

Пирог вишневый

● ***Для теста:*** *3 яйца, 150 г маргарина, 1 стакан сахара, ½ стакана сметаны, ½ ч. ложки соды, муки – до густого теста.*

Для начинки: *1 кг вишен.*

Желтки, маргарин, сметану, соду и муку смешать с ½ стакана сахара. Выложить на смазаный лист. Сверху посыпать крахмалом и ровным слоем разложить 1 кг вишен. Белки взбить с ½ стакана сахара, залить пирог. Выпекать в духовке 30–40 минут.

Пирог закрытый яблочный

● ***Для теста:*** *400 г муки, 250 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 2 желтка, тертая цедра и сок 1 лимона, щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара.*

Для начинки: *150 г марципановой массы, 750 г кисловатых яблок, 200 г сушеных абрикосов, 1 ч. ложка корицы.*

Смешать муку, сахарную пудру, желтки, цедру, соль, ванильный сахар и масло. Завернуть тесто в пленку и охлаждать 30 минут. Выложить ⅔ теста в разъемную форму, смазанную жиром, приподняв бортик высотой 4 см.

Марципановую массу натереть на терке над коржом. Яблоки очистить, разрезать пополам, удалить семена, разрезать на 8 частей и полить соком лимона. Абрикосы нарезать кубиками и перемешать с яблочками и корицей. Выложить начинку на тесто. Оставшееся тесто раскатать кругом диаметром 26 см на куске бумаги для выпекания. При помощи бумаги выложить круг из теста на начинку. Прижать края вилкой и выпекать 50 минут при 190 °C.

Для глазури перемешать сахарную пудру с лимонным соком. Намазать еще горячий пирог сахарной глазурью и посыпать фисташками. Украсить листиками мелиссы.

Пирог праздничный с яблоками

● ***Для теста:*** *350 г муки, 250 г сливочного масла, 1 пачка порошка для печенья, 50 г сахарной пудры, ½ пачки ванильного сахара, 2 яйца, щепотка соли, 50 мл молока.*

Для начинки: *яблоки, корица, сахарная пудра, изюм.*

Муку перемешать с порошком для печенья, ¼ ее замесить со сливочным маслом и поставить в холодное место. Пока тесто охлаждается, к большей части муки добавить сахарную пудру, ванильный сахар, яйца, щепотку соли и, добавляя молоко, замесить мягкое тесто. После этого оба вида теста смешать: раскатать скалкой в пласты (один больше, другой меньше), положить один пласт на другой, раскатать, снова сложить и раскатать, и так 5–6 раз. Наконец, вытянуть пласт в два раза больший, чем противень. Разрезать его на две части, одну часть положить в противень, накрыть яблочной начинкой, а сверху – вторым пластом. Верхний пласт в нескольких местах проколоть вилкой и смазать яичным желтком. Изделие выпекать при высокой температуре.

Для начинки яблоки нарезать тонкими дольками и перемешать с корицей и сахарной пудрой.

Пирог яблочно-лимонный

● ***Для теста:*** *2½–3 стакана муки, 200–250 г размягченного сливочного масла или маргарина, 2 желтка и 1 яйцо, 1 стакан сахара, ¼ стакана сметаны, ½ ч. ложки соды.*

Для начинки: *8–9 яблок средней величины, 2–3 лимона, ½ стакана сахара.*

Для крема-глазури: *2 охлажденных белка, 200 г сахарной пудры (или растолченного сахарного песка), 1 стакан хорошей охлажденной сметаны.*

Масло или маргарин растереть деревянной ложкой добела. Яйца (2 желтка и 1 яйцо) взбить с сахаром до получения пышной массы. В эту массу добавить сметану, перемешать, соединить с растертым маслом, добавить соду, погашенную в уксусе, ванилин на кончике ножа (по желанию), всыпать муку и побыстрее замесить тесто (не мять, как лапшу). Готовое тесто положить в холодильник на 20–30 минут.

Яблоки очистить, нарезать пластинками, посыпать сахаром. Вымытые лимоны нарезать очень тонкими кружочками, удалить семена.

Охлажденное тесто разложить на противень в виде пласта толщиной 1 см, на него положить подготовленные яблоки, на них – тонкие кружочки лимона, посыпать сахаром.

Поставить пирог в нагретую духовку и выпекать при температуре 200 °С до готовности. Испеченный пирог охладить, покрыть кремом-глазурью и поставить в холодильник.

Для получения крема-глазури охлажденные белки, сметану и сахар хорошо взбить в миксере.

Фруктовый пирог

● ***Для теста:*** *300 г муки, 200 мл молока, 120 г смальца, 250 г сахара, 3 яйца, 1 пачка порошка для печенья, щепотка соли.*

Для начинки: *фрукты свежие или мороженые.*

Тесто хорошо вымесить, уложить в противень, сверху разложить фрукты и посыпать их сахаром. Вместо свежих фруктов можно использовать мороженые. Выпеченный пирог разрезать на длинные ломтики или квадратики.

Пирог домашний с вареньем

● ***Для теста:*** *3½–4 стакана муки, 4 ст. ложки сметаны, 350 г маргарина, 4 яичных желтка, 1 ч. ложка соды, погашенной уксусом, 1 стакан сахара.*

Для начинки: *4 яичных белка, ½ стакана сахара, 1 стакан кислого варенья.*

Растопить маргарин, всыпать сахар, добавить желтки, сметану, муку, погашенную соду. Замесить тесто, разделить его на 4 коржа и выпекать при температуре 220–250 °С до готовности. Белки взбить с сахаром, добавить варенье и перемешать до однородности. Полученной массой прослоить теплые коржи.

Пирог «На скорую руку»

● ***Для теста:*** *2½ стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 яйца.*

Для начинки: *½ стакана варенья, ½ стакана миндаля.*

К просеянной муке добавить масло, растертые с сахаром яйца, замесить тесто, раскатать из него два коржа. Между коржами положить начинку из варенья, посыпать пирог миндалем и выпечь.

Пирог с бананами и орехами

● ***Для теста:*** *225 г муки, 100 г сливочного масла, 130 г сахара, 1 яйцо, 1 ч. ложка соды или пекарского порошка.*

Для начинки: *4 банана, 1 апельсин, 1 лимон, 50 г измельченных грецких орехов.*

Выстелить форму промасленной пергаментной бумагой, посыпать сверху сахаром. С помощью терки снять цедру с лимона и апельсина.

Бананы раздавить вилкой или смешать миксером. Нагреть духовку до температуры 180 °С. Смешать муку с содой (пекарским порошком), добавить сахар, размягченное масло, яйцо, банановое пюре, цедру и орехи. Все хорошо перемешать, выложить смесь в форму.

Посадить пирог в духовку приблизительно на час. Подрумянить верх, следя за тем, чтобы низ не подгорел. Еще горячий пирог вынуть из формы, дать остыть.

Пирог шоколадный

● ***Для теста:*** *250 г муки, 100 г маргарина, 230 г сахара, 1 яйцо, 40 г какао, 250 мл молока, порошок для печенья.*

Для начинки: *фруктовое повидло.*

Маргарин растереть и, добавив остальные продукты, замесить тесто. Противень смазать маргарином, посыпать мукой и выложить на него тесто. Выпеченный остывший пирог по горизонтали разрезать на два пласта и, смазав разрезанные стороны фруктовым повидлом, сложить пласты вместе.

Пироги из сдобного теста

Пирог с творогом и вишнями

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, 130 г маргарина, 1½ стакана сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка измельченной цедры лимона, 5 ст. ложек молока, соль по вкусу, 1 ст. ложка растительного масла, ½ стакана сухарей.*

Для начинки: *300 г вишни, 600 г творога, 2 ст. ложки крахмала, 2 яйца, 3 ст. ложки молока.*

Сахар растереть с яйцами, добавить растопленный маргарин, измельченную цедру лимона, молоко, соль, соду (погасить уксусом), муку. Замесить тесто, выложить его на сковороду, смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями. На тесто уложить вишни без косточек, на вишню – творожную массу (творог смешать с сахаром, крахмалом, яйцами, молоком). Выпекать в духовке 40 минут.

Пирог домашний на простокваше

● ***Для теста:*** *3 стакана муки, 6 яиц, 1 стакан сахара, 1½ стакана сметаны, ½ стакана простокваши или кефира, ½ ч. ложки соды, столовый уксус, ваниль или лимонная кислота, жир.*

Для начинки: *4 яйца, 1½ стакана сахара, ваниль.*

Из яиц, сахара, сметаны, простокваши и муки замесить тесто, постепенно добавляя во время замешивания соду, гашенную уксусом, ваниль. Выложить тесто на противень, смазанный жиром, и выпекать в течение 20 минут при температуре 250 °С.

Яйца взбить с сахаром, добавить ваниль и перемешать. Полученную смесь вылить на пирог так, чтобы он был полностью ею покрыт, и поставить в духовку еще на 20 минут, пока пирог не подрумянится.

Пирог с вишнями

● *2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, 1 стакан сахара, 600 г вишни, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Сметану растереть с сахаром, добавить соду, понемногу муку, замесить тесто, раскатать его по размеру сковороды (ее предварительно смазать маслом и посыпать мукой), края теста приподнять и завернуть, как для ватрушки.

Вишни очистить от косточек, выложить на тесто ровным слоем, чтобы не было пустых мест, посыпать сахаром, наложить сетку из тонких полосок теста и поставить в духовку. Когда пирог наполовину испечется, вынуть не закрытые сеткой вишни, залить его сметаной, посыпать сахаром и вновь поставить в духовку.

Пирог пряный

● ***Для теста:*** *4 стакана муки, 250 г мягкого сливочного масла, 2 стакана сахара, 4 ст. ложки йогурта, 400 мл молока, 1 ч. ложка пищевой соды, ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки молотой корицы, ½ ч. ложки тертого мускатного ореха, ½ ч. ложки смеси различных специй, ¼ ч. ложки молотой гвоздики, ½ ч. ложки ванильной эссенции.*

Глазурь из сливочного масла: *170 г растопленного сливочного масла, 3–4 стакана сахара, 1½ ч. ложки ванильной эссенции, 4 ст. ложки горячего молока.*

Смешать муку, соду, соль, корицу, смесь специй. Растереть масло с сахаром, добавить ваниль, йогурт и молоко. Высыпать муку в жидкую часть теста и смешать до консистенции сливок. Разлить тесто в две смазанные и посыпанные мукой формы диаметром 20 см. Разогреть духовку до высокой температуры. Выпекать 10 минут, уменьшить огонь. Выпекать еще 50 минут, пока тесто не станет плотным и на поверхности не появятся трещинки. Вынуть из духовки и полностью охладить. Смазать глазурью.

Для глазури смешать масло, сахар и ваниль, добавить горячее молоко до получения консистенции, необходимой для смазывания.

Пирог пикантный из кабачков цуккини

● *1 кг цуккини, 1 пучок петрушки, 150 г твердого сыра, 125 мл сливок, 3 яйца, 3 ст. ложки муки, соль, молотый белый перец, молотый мускатный орех, жир для смазывания формы.*

Цуккини вымыть и нашинковать крупными кусочками. Петрушку вымыть, отряхнуть от воды и мелко порубить. Натереть сыр. Смешать сливки, яйца и муку. Помешивая, добавить измельченные цуккини, рубленую петрушку и тертый сыр. Приправить солью, белым перцем и мускатным орехом.

Нагреть духовку до температуры 200 °С. Смазать жиром прямоугольную форму, выложить в нее тесто, разровнять его и выпекать около 60 минут. Готовый пирог опрокинуть на доску и нарезать кусочками. Подавать горячим к шницелю с салатом из свежих овощей.

Пирог имбирный

● *225 г муки, 120 г сливочного масла, 100 г меда, 75 г сахара, 1 яйцо, 50 мл молока, 2 ч. ложки тертого имбиря, 1 ч. ложка соды (без верха), пакетик пекарского порошка (11 г), щепотка соли.*

Выстелить форму промасленной пергаментной бумагой. Просеять муку, смешать ее с имбирем, содой, пекарским порошком и солью.

Нагреть духовку до температуры 180 °С. На медленном огне подогреть мед с сахаром. Соединить смесь с мукой, добавить размягченное сливочное масло, яйцо и молоко, размешать, выложить в форму и выпекать в духовке 45–60 минут. Готовому пирогу дать остыть, затем разрезать.

Пирог со сгущенным молоком

● ***Для теста:*** *1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 8 яиц, 16 ст. ложек сахара, 2 стакана сметаны, ½ ч. ложки соды, цедра с четырех лимонов.*

Для крема: *4 банки сгущенного молока, 600 г сливочного масла, 12 ст. ложек какао.*

Смешать все продукты, предназначенные для теста, разделить на 20 частей, раскатать коржи и испечь.

Приготовить крем . Банку сгущенного молока варить 2 часа, охладить, добавить понемногу в растертое сливочное масло, всыпать какао, хорошо перемешать и смазать этим кремом коржи.

Пирог с повидлом

● ***Для теста:*** *500 г муки, 250 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 пачка порошка для печенья, 150 г сахара, сок и тертая цедра одного лимона, ½ пачки ванильного сахара.*

Для начинки: *вишневое повидло или джем, 3 яичных белка, 150 г сахарной пудры.*

Приготовить крутое тесто, ½ его раскатать в толстый пласт, уложить в большой противень и намазать сверху повидлом. Повидло покрыть пеной из яичных белков, перемешанных с сахарной пудрой. Из ¼ теста скатать жгутики и украсить ими торт. Пирог выпекать до появления румяной корочки. Остывший пирог нарезать кусочками и посыпать ванильным сахаром.

Пирог с орехами

● ***Для теста:*** *220 г муки, 1 пачка порошка для печенья, 150 г смальца, 1 яйцо.*

Для начинки: *4 яйца, 180 г сахарной пудры, 100 г поджаренных молотых ядер лесного ореха, 100 г рубленого миндаля, 60 г тертого шоколада, ½ пачки ванильного сахара.*

Замесить тесто средней консистенции и разделить на две части. Одну из них раскатать скалкой, уложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху положить начинку и покрыть ее второй частью теста. Верхний слой пирога проколоть в нескольких местах вилкой, после чего выпекать изделие в горячей духовке.

Приготовить начинку . Четыре яичных желтка растереть с сахарной пудрой, добавить поджаренные молотые орехи, миндаль, шоколад, ванильный сахар, четыре яичных белка, взбитых в пену, и слегка перемешать все.

Пирог фруктовый

● ***Для сдобного теста:*** *250 г муки, 150 г сливочного масла, 50 г сахара, 100 г сметаны, щепотка соды, щепотка соли.*

Для бисквитного теста: *4 яйца, 80 г сахара, ½ лимона, 100 г муки, 50 г изюма, 50 мл рома.*

Для начинки: *250 г фруктового повидла, 500 г фруктов, 6 яичных белков, 220 г сахара, 50 г ядер грецких орехов.*

Сливочное масло вымесить с мукой, сахаром, солью, сметаной и содой. Тесто раскатать в пласт и поставить выпекаться.

Для бисквитного теста желтки растереть с сахаром, добавить взбитые с лимонным соком белки, муку, ром, изюм и залить смазанный повидлом сдобный корж, снова все вместе выпекать.

На выпеченный бисквит положить фрукты. Яичные белки с сахаром взбить в пену. Этой пеной полить фрукты. Орехи порубить и посыпать пену. Подготовленный таким образом пирог подсушить в теплой духовке.

Пирог с изюмом и орехами

● ***Для теста:*** *550 г муки, 250 г маргарина или сливочного масла, 250 г сахара, 200 г сметаны, 1 пачка порошка для печенья, соль.*

Для начинки: *150 г молотых ядер грецкого ореха, 100 г панировочных сухарей, 30 г изюма, 20 мл рома, 2 г корицы, 1 г гвоздики, тертая лимонная цедра по вкусу.*

Сливочное масло или маргарин растереть с мукой, добавить порошок для печенья, щепотку соли, 100 г сахара, сметану и вымесить тесто. Тесто разделить на две части, снова вымесить и оставить на доске.

Ядра орехов перемолоть, смешать с панировочными сухарями, изюмом, оставшимся сахаром, корицей, гвоздикой, тертой лимонной цедрой, ромом и водой. Все эти продукты хорошо перемешать до образования однородной массы.

Тесто раскатать в два пласта и один из них поместить в смазанный маслом противень. Сверху положить начинку и накрыть ее вторым пластом. Верхний пласт проколоть в нескольких местах вилкой, смазать яичным желтком и выпекать в горячей духовке при высокой температуре.

Пирог диетический

● ***Для теста:*** *300 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 3 яичных желтка, 300 г сметаны, 10 г ванильного сахара, 20 г какао, соль.*

Для начинки: *150 г фруктового повидла.*

Для пены: *3 яичных белка, 150 г сахара, 30 г какао, 20 мл рома.*

Сливочное масло растереть с сахаром до образования пены, добавить по одному яичные желтки, сметану, ванильный сахар. Какао смешать с мукой, всыпать в ранее приготовленную массу и вымесить тесто средней консистенции. Оставить его на несколько минут на доске, затем раскатать в пласт толщиной 2 см.

В смазанный маслом противень поместить раскатанное тесто и выпекать при высокой температуре. Выпеченный корж густо смазать фруктовым повидлом, а сверху покрыть пеной: яичные белки взбить с сахаром в густую пену, добавить ром и какао.

Подготовленный таким образом пирог подсушить в теплой духовке.

Пирог «Жозефина»

● ***Для теста:*** *320 г муки, 100 г сливочного масла, 1 лимон, щепотка соли.*

Для крема: *500 мл молока, 200 г сахара, 4 яйца, 60 г муки, ванилин, 50 г сахарной пудры.*

Из 50 г масла, 160 г муки, щепотки соли, сока из ½ лимона вымесить сдобное тесто, сложить вчетверо и раскатать скалкой в пласт толщиной 3 мм. Уложить его на металлический лист, обрезать свисающие края и проколоть в нескольких местах вилкой. Пласт выпекать в горячей духовке до румяного цвета. Таким же способом приготовить второй корж.

Теплым кремом намазать один из выпеченных коржей, закрыть другим, обильно посыпать сахарной пудрой.

Приготовить крем . 350 мл молока, 100 г сахара и ванилин вскипятить. Яичные желтки, муку и 150 мл холодного молока растереть до получения гладкой однородной массы и, подогрев, вылить в горячее молоко, ранее снятое с огня. Соединив обе массы, при постоянном помешивании сварить густой крем.

Готовый крем снять с огня и сразу же добавить к нему заранее взбитые в пену яичные белки и 80 г сахара.

Пирог «Барыня»

● ***Для теста:*** *100 г муки, 80 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо, 50 г сметаны, щепотка соли.*

Для начинки: *500 г творога, 150 г сахара, 25 г манной крупы, 2 яйца, 100 г сметаны, 3 яичных белка и 90 г сахара для оформления пирога.*

Из муки, сливочного масла, сахарной пудры, яйца, сметаны, соды вымесить тесто, раскатать его и выпекать до полуготовности. Затем покрыть начинкой, поместить снова в печь и допекать.

Из яичных белков и сахара взбить крепкую пену, наполнить ею кондитерский мешочек с фигурным наконечником и отделать поверхность выпеченного пирога в виде сетки.

Подготовленный таким образом пирог снова поместить на несколько минут в горячую печь, чтобы зарумянилась пена.

Приготовить начинку . Свежий творог протереть через дуршлаг, добавить к нему сахар, манную крупу, яичные желтки, сметану и все вымешать до образования однородной гладкой массы; яичные белки взбить к крепкую пену и осторожно домешать к творогу.

Пирог «Ромео и Джульетта»

● ***Для теста:*** *300 г муки, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 300 г сахара, 100 мл молока, 1 пачку порошка для печенья, 2 ст. ложки тертого шоколада или какао.*

Для начинки *: фруктовое повидло.*

Сливочное масло, яичные желтки и сахар хорошо растереть в пенообразную массу, затем по частям добавить к ней молоко, смешанную с порошком для печенья муку и крепкую пену из яичных белков.

Большой противень смазать маслом, посыпать мукой и в одну его половину вылить половину приготовленной массы. В оставшуюся массу добавить шоколад или какао и вылить ее на вторую половину противня. Между белой и коричневой массой поставить перегородку из картона, обернутого бумагой. Выпеченное тесто склеить фруктовым повидлом и нарезать кирпичиками.

Пирог виноградный

● ***Для теста:*** *400 г муки, 250 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, цедра ½ лимона, 2 яйца (из них одна для смазывания изделия сверху).*

Для начинки: *100 г молотых ядер грецкого ореха, 100 г панировочных сухарей, 1,25 кг винограда, 50 мл ликера, 200 г сахарной пудры, щепотка молотой корицы для посыпки пирога.*

Муку, сливочное масло, сахарную пудру, тертую лимонную цедру хорошо растереть, добавить яйцо, быстро вымесить тесто крепкой консистенции и поставить в холодное место на 60 минут.

Виноград очистить, промыть тщательно в проточной воде, высыпать в дуршлаг и хорошо сцедить воду. Затем положить в эмалированную кастрюлю, посыпать 120 г сахарной пудры, полить ликером и поставить на 30 минут. За это время виноград несколько раз перемешать деревянной ложкой.

Молотые орехи смешать с панировочными сухарями, оставшейся сахарной пудрой и щепоткой молотой корицы.

Раскатать тесто по форме противня, положить на него начинку, сверху посыпать смешанными с сахарной пудрой и корицей орехами и выпекать в горячей духовке.

Пирог из съедобных каштанов

● ***Для теста:*** *70 г муки, 70 г сливочного масла, 90 г сахара, 3 яйца.*

Для начинки: *300 г сахара с ванилином, 200 г сливочного масла, 350 г вареных молотых ядер каштана.*

Из продуктов для приготовления теста вымесить массу средней консистенции (яичные белки взбить в крепкую пену и добавить отдельно).

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать в нем корж при средней температуре. Выпеченный корж охладить, намазать начинкой. Пирог нарезать острым ножом.

Приготовить начинку. Сахар, ванилин, сливочное масло и молотые вареные каштаны хорошо перемешать. (Каштаны сварить, разрезать пополам и очистить от кожуры.)

Пироги из творожного теста

Пирог яблочный с миндалем

● *1,5 кг яблок, 500 г обезжиренного творога, 2 пакетика порошка ванильного пудинга, 750 мл яблочного сока, 100 г миндаля, сок 1 лимона, по 8 ст. ложек молока и растительного масла, по 1 пакетику ванильного сахара и разрыхлителя, 1 желток, 1 яйцо, 175 г сахара, 500 г муки.*

Яблоки очистить и нарезать кубиками. Перемешать порошок для пудинга и 100 мл яблочного сока. Потушить фрукты 5 минут в оставшемся яблочном соке, добавив лимонный сок и 75 г сахара. Затем добавить к яблокам половину миндаля, порошок ванильного пудинга и дать остыть.

Смешать творог, яйцо, молоко и растительное масло, 100 г сахара и ванильный сахар. Добавить муку с разрыхлителем.

Смазать противень и раскатать на нем ⅔ теста. Сверху выложить яблоки. Оставшееся тесто выложить в виде решетки на яблоки и смазать желтком. Посыпать миндалем. Выпекать 30 минут при 175 °С.

Пирог «Букет роз»

● ***Для теста:*** *30 г творога, 2 ст. ложки молока, щепотка соли, 2 ст. ложки растительного масла, 20 г сахара, тертая цедра от ¼ лимона, 100 г муки, 2 ч. ложки разрыхлителя, мука для раскатывания.*

Для начинки: *10 г сахара, ½ ч. ложки молотой корицы, 2 кислых яблока, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки измельченного миндаля, масло или маргарин для смазывания формы, концентрированное молоко.*

Хорошо вымешать творог с молоком, солью, растительным маслом, сахаром и тертой цедрой. Смешать муку с разрыхлителем и всыпать в творожную массу. Тесто хорошо вымесить, затем раскатать в прямоугольный пласт. Размягчить сливочное масло и смазать им тесто, посыпать смесью из сахара и корицы.

Очистить яблоки, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками, разложить на тесте. Изюм без косточек промыть горячей водой, обсушить и посыпать яблоки. Скатать тесто в рулет, разрезать на 10 одинаковых кусков и уложить их вплотную друг к другу. Поверхность пирога смазать концентрированным молоком и выпекать в нагретой до 180–200 ˚С духовке в течение 35 минут.

Готовый пирог немного охладить в форме и переложить на кухонную решетку для остывания.

Пирог миндальный

● ***Для теста:*** *150 г обезжиренного творога, 4 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 50 г сахара, 200 г муки, ½ пакетика разрыхлителя.*

Для начинки: *3 яйца, 630 г мандаринов, 1 лимон, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 750 г обезжиренного творога, 250 г сметаны, пакетик порошка для ванильного пудинга, 1 ч. ложка разрыхлителя, сахарная пудра для посыпки.*

Нагреть духовку до 180 °С. Смазать сливочным маслом разъемную форму. Смешать творог с растительным маслом, яйцом, сахаром, мукой и разрыхлителем. Для крема отделить белки от желтков. Лимон вымыть, стереть теркой чайную ложку цедры. Разрезать лимон пополам и отжать столовую ложку сока.

Взбить сливочное масло, сахар и желтки. Добавить творог, сметану, порошок для ванильного пудинга, разрыхлитель, лимонный сок, тертую цедру и перемешать с помощью миксера. Добавить половину очищенных мандаринов. Взбить белки и перемешать с массой. Раскатать тесто и выстелить им разъемную форму, смазанную маслом, сделав высокий бортик. Выложить на тесто творожную массу. Покрыть оставшимися мандаринами по окружности и посередине. Выпекать 60 минут. Вынуть пирог из духовки и дать ему остыть. Посыпать сахарной пудрой.

Пирог творожный с ягодами

● *1 кг нежирного творога, 200 г сливочного масла, 250 г сахара, 4 яйца, пакетик смеси для пудинга, 2 ст. ложки манной крупы, 700 г ягод, 4 ст. ложки миндаля, 2 ст. ложки конфитюра или желе.*

Масло взбить с сахаром, добавить яйца, творог, смесь для пудинга и манную крупу. Ягоды вымыть. Дно разъемной формы застелить бумагой, выложить половину ягод, затем вторую половину смеси. Сверху – оставшиеся ягоды. Выпекать 1 час 30 минут. Через 1 час выпекания накрыть пергаментом и продолжать выпекать. Когда пирог будет готов, снять бортик формы, остудить, смазать пирог разогретым конфитюром или желе. Нарезанный миндаль обжарить и посыпать сверху.

Пирог сливовый

● *250 г творога, 250 г сливочного масла, 300 г муки, 0,5 л молока, ½ стручка ванили, 200 г сахара, 5 желтков, 700 г измельченного миндаля, 2 кг слив.*

Замесить тесто из творога, масла и 250 г муки. Поставить на холод на 30 минут. Раскатать, сложить вдвое и вновь раскатать. Повторить эту операцию несколько раз. Нагреть духовку до 225 ˚С. Тесто раскатать и выложить на противень, смоченный холодной водой. Оставить на 15 минут, а затем поставить на 15 минут в нагретую духовку. Нагреть молоко с половиной стручка ванили. Взбить яичные желтки со 125 г сахара, добавить остаток муки и размешать. Полученную массу смешать с молоком и кипятить в течение двух минут. Остудить и добавить 50 г миндаля. Сливы тщательно помыть и аккуратно разрезать пополам, удалить косточки. Ложкой выложить на подпеченное тесто сначала ванильный крем, а затем сливы. Посыпать сверху остатками сахара и миндаля. Выпекать в течение 25 минут при температуре 200 ˚С.

Пирог с телятиной и овощами

● *250 г муки, 1 ст. ложка прованских трав, 250 г нежирного творога, ½ ч. ложки соли, 200 г маргарина, 1 луковица, 1 цуккини (100 г), 2 помидора (150 г), 100 г шампиньонов, 1 ст. ложка маргарина, 100 г ливерной (печеночной) колбасы, 1 булочка, 500 г телятины, 1 яйцо, ½ ч. ложки сушеного майорана, 2 ст. ложки сладкой горчицы, лук-резанец (1 пучок), соль, перец.*

В муку положить травы, творог, соль, маргарин и вымесить гладкое тесто. Сформовать из теста шар, завернуть его в фольгу и поставить на 1 час в холодное помещение.

Очистить и нарубить лук. Вымыть и очистить цуккини и помидоры, то и другое нарезать мелкими кубиками. Очистить и нарезать дольками шампиньоны. Все овощи вместе с грибами потушить в маргарине (не более 5 минут), посолить и поперчить, после чего снять с огня. Ливерную колбасу нарезать кубиками и присоединить к овощам. Булочку размочить в воде. Мясо мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Булочку отжать и положить в фарш, прибавить овощную смесь и все хорошо вымесить.

Тесто раскатать через фольгу и выстелить им смазанную жиром форму (диаметром 24 см, емкостью 2,5 л), при этом тесто должно свешиваться через края формы. Положить на тесто мясную начинку, края теста завернуть над начинкой, соединить и защипнуть. Проткнуть тесто в нескольких местах вилкой и выпекать изделие в нагретом духовом шкафу при температуре 200 °С в течение 55–60 минут.

Прочие пироги

Пирог с мясом и чесноком

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 2 ч. ложки сахара, 70–80 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, ¼ ч. ложки соды, ¼ ч. ложки соли.*

Для начинки: *600 г мякоти полужирной баранины, 1 луковица, 10 г чеснока, 40 г сливочного масла или маргарина, ¼ ч. ложки соли, черный молотый перец, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить тесто, половину теста раскатать в пласт толщиной 2 см и положить на смазанный маслом противень. Начинку равномерно расположить по пласту. Из остатков теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку. Смазать пирог яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 30–40 минут при температуре 180–200 °С. После выпечки пирог смазать маслом.

Приготовление начинки. Мясо вместе с поджаренным луком, перцем, растертым чесноком пропустить два раза через мясорубку, посолить по вкусу.

Пирог с брынзой и картофелем

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 2 ч. ложки сахара, 70–80 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, ¼ ч. ложки соды, ¼ ч. ложки соли.*

Для начинки: *300 г картофеля, 160 г брынзы, 1 луковица, 160 г сливочного масла или маргарина, ¼ ч. ложки черного молотого перца, соль по вкусу.*

Приготовить тесто, половину теста раскатать в пласт толщиной 2 см и положить на смазанный маслом противень. Вареный картофель, жареный лук, брынзу и перец пропустить через мясорубку. Начинку равномерно расположить по пласту. Из остатка теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку. Смазать пирог яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 30–40 минут при температуре 180–200 °С. После выпечки пирог смазать маслом.

Пирог с сыром и яйцом

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 2 ч. ложки сахара, 70–80 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, ¼ ч. ложки соды, ¼ ч. ложки соли.*

Для начинки: *300 г сыра, 4 яйца.*

Приготовить тесто, половину теста раскатать в пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень. Молодой несоленый сыр нарезать ломтиками и расположить ровным слоем по раскатанному тесту (если сыр очень соленый, то его предварительно вымочить в воде). Поверх сыра положить слой нарезанных кружочками сваренных вкрутую яиц. Из остального теста раскатать пласт и накрыть им начинку. Выпекать пирог 20–30 минут при температуре 200–210 °С.

Пирог с луком-пореем

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 2 ч. ложки сахара, 70–80 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, ¼ ч. ложки соды, ¼ ч. ложки соли.*

Для начинки: *200 г лука-порея, 150 г брынзы, 3 яйца, растительное масло для смазки.*

Приготовить тесто, разделить его на куски по 20 г, раскатать их в лепешки. Эти лепешки смазать растительным маслом, соединить вместе по 3 штуки и снова раскатать в тонкие лепешки, половину этих лепешек уложить на смазанный маслом противень, покрыть лепешки начинкой, которую приготовить из мелко нарезанного, тушенного с маслом лука-порея, растертой брынзы и сваренных вкрутую двух яиц. На начинку положить остальные лепешки, сверху смазать яйцом и выпкать 30–40 минут при температуре 180–200 ˚С.

Пирог пресный с мясом

● *600 г муки пшеничной, 1¼ стакана воды, 30 г жира, 500 г баранины, 1 луковица, 1 зубок чеснока, молотый черный перец, соль по вкусу, 60 г сливочного маргарина, 80 г сливочного масла.*

Приготовить пресное тесто, раскатать из него две лепешки толщиной 5 мм. Сковороду смазать маслом, положить на нее лепешку с мясным фаршем. Фарш накрыть второй лепешкой и защипнуть края. Посередине пирога сделать надрез. Пирог смазать маргарином, выпекать в течение 15–20 минут при температуре 200–210 °С. Подать пирог на сковороде, на которой его выпекали, со сливочным маслом.

Приготовить фарш. Мясо пропустить через мясорубку, добавить жир-сырец, репчатый лук, соль, молотый черный перец, чеснок, хорошо перемешать.

Пирог картофельный

● *15 картофелин (сырых), 500 г вареного картофеля, 1 л простокваши, масло или сливочный маргарин, соль.*

Сырой и вареный картофель натереть на терке, добавить простоквашу, соль, немного муки, растопленное масло. Замесить тесто. Противень обильно смазать жиром. Выложить тесто, разровнять. Запечь на среднем огне до зарумянивания. Горячий пирог разрезать на куски, намазать любым джемом и подать с фруктами.

Воздушный пирог с тертым сыром

● *2 ст. ложки масла, ½ стакана молока, 2 ст. ложки муки, ½ стакана тертого сыра, 2 яйца, специи.*

Из масла, молока и муки замесить тесто, добавить сыр и все перемешать. Отдельно взбить желтки и белки, ввести в тесто. Форму смазать маслом, вылить в нее эту массу и поставить в духовку на 25 минут. Когда масса затвердеет, духовку выключить, спустя 10 минут пирог достать.

Пирог со шпиком

● ***Для теста:*** *150 г муки, 50 г масла, 1 яйцо, немного воды, соль.*

Для начинки: *100 г шпика, 250 мл сливок, 2–3 яйца, 25 г сливочного масла, соль, перец.*

Замесить тесто и выставить его на холод. Шпик измельчить и растопить. Сливки взбить, добавить яйца, посолить, поперчить, тесто раскатать, выложить им форму, предварительно смазанную жиром. Ровным слоем выложить шпик на тесто, сверху залить взбитыми сливками и яйцами. Пирог выпекать на среднем огне в горячей духовке в течение 40 минут.

Воздушный пирог из вермишели

● *3 стакана молока, 250 г вермишели, 50 г маргарина, 75 г сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки мелкого изюма, 30 г орехов, соль.*

Подсоленное молоко вскипятить, всыпать туда вермишель и дать ей размякнуть. Растопить маргарин, добавить сахар, яичные желтки, охлажденную вермишель и вымытый изюм. Массу выложить в смазанную жиром форму, посыпать толчеными орехами и печь около 30 минут.

Пирог с зеленым луком

● ***Для теста:*** *125 г муки, ½ ч. ложки соды, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки мелко нарезанной зелени (мята, эстрагон), 100 г сыра, немного соли, 1 луковица, 50 г масла.*

Для начинки: *500 г зеленого лука, 100 г сала, 3 яйца, 125 г сметаны, 4 ст. ложки сливок, соль, перец.*

Смешать муку с содой, добавить яйцо, молоко, зелень, сыр, масло, соль и замесить тесто. Луковицу очистить, мелко нарезать и добавить в тесто.

Приготовить начинку. Зеленый лук почистить, помыть, нарезать кусочками длиной 1 см. Бланшировать в кипящей подсоленной воде. Сало нарезать кусочками, растопить и охладить. Смешать яйца, сметану и сливки, приправить массу солью и перцем.

Тесто раскатать и положить в смазанный маслом противень. Разложить зеленый лук и сало на тесто, залить яично-сметанной смесью. Выпекать пирог на среднем огне в течение 45 минут.

Пирог со щавелем

● ***Для теста:*** *2 стакана муки, 1 стакан воды, 1 ч. ложка соли.*

Для начинки: *300 г щавеля, 1 ч. ложка крахмала, ½ стакана сахара, ¼ ч. ложки корицы.*

Щавель перебрать, добавить сахар, корицу и крахмал.

Приготовить пресное тесто. Разделить его на две части. ⅓ часть отложить. ⅔ части теста раскатать в пласт толщиной 1,5 см и выложить его на противень, смазанный маслом. Сверху выложить ровным слоем начинку из щавеля и накрыть меньшим пластом. Соединить края. Смазать яйцом и выпекать в духовке при температуре 180–200 °С.

Пирог с медом

● *300 г муки, 400 г меда, 150 г сахара, 500 мл молока, ½ ч. ложки соды.*

Разогреть в кастрюле сахар с молоком, когда сахар растворится, добавить мед и немного проварить. Затем ввести муку и соду, замесить тесто, раскатать его на сковороде, предварительно посыпанной мукой, и выпекать. Выпеченный пирог (можно разделить на несколько коржей) смазать сливовым или абрикосовым повидлом.

Пирог блинчатый с яблоками

● ***Для теста:*** *400 г муки, 3 яйца, 1 ст. ложка топленого масла, 1 л молока, 2 ст. ложки сахара, 1 кусочек свиного сала для смазывания сковороды, 50 г масла для смазывания готовых блинчиков.*

Для начинки: *1 кг яблок, 1½ стакана сахара, 100 г сметаны, 2 яйца.*

Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и постепенно выливать в кастрюлю с мукой, размешивая, чтобы не было комков. Перед тем как начинать печь блинчики, добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковороду, смазанную кусочком свиного сала, налить немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разливалось тонким слоем. Сковороду поставить на огонь и, как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону.

Готовые блинчики сложить в кастрюлю, перекладывая их мелко нарезанными яблоками, пересыпая сахаром и смазывая маслом (сверху в кастрюле должны быть блинчики). Смешать яйца со сметаной и оставшимся количеством сахара, залить пирог сверху и поставить запекать в духовку. Когда пирог будет отставать от стенок кастрюли, выложить его на блюдо, нарезать на порции и подавать.

Пирог с манной кашей

● ***Для теста:*** *1¼ стакана муки, 1 ст. ложка сала топленого, ½ стакана сливок или сметаны, соль по вкусу.*

Для начинки: *1 л молока, разбавленного водой, ½ стакана сахарной пудры с ванилью, ½ стакана манной крупы, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Просеять муку на доску. Сделать посередине углубление, положить топленое сало, сливки и соль по вкусу. Замесив тесто, поставить на четверть часа на холод. Разделить тесто пополам. Раскатать два пласта по размеру листа, поместить один пласт на лист, положить ровным слоем начинку и накрыть другим пластом. Печь в нежарком духовом шкафу. Когда остынет, нарезать и посыпать сахарной пудрой.

Приготовить начинку. Поставить кипятить разбавленное водой молоко с сахарной пудрой и ванилью. Когда закипит, понемногу сыпать манную крупу, постоянно помешивая, чтобы не образовались комки. Снять с плиты и, когда остынет, смешать с желтком.

Пирог из манной крупы с изюмом

● *1½ стакана манной крупы, 1½ стакана сметаны, 2 ст. ложки пшеничной муки, 5 яиц, 1 стакан сахара, ½ стакана изюма, ½ ч. ложки соды, 1–2 ст. ложки молотых сухарей, 2 ст. ложки масла, 1 стакан джема, 10 лимонных долек.*

Крупу и пшеничную муку просеять, смешать, влить сметану, положить яичные желтки, хорошо размешать и дать постоять час.

В тесто положить сахар, изюм, соду, хорошо вымешать, ввести взбитые яичные белки, осторожно размешать сверху вниз. Полученную массу положить в глубокую сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, запекать 35–40 минут.

Готовый пирог охладить, поверхность смазать малиновым или земляничным джемом и украсить лимонными дольками.

Пирог быстрый к чаю

● *1 стакан любого варенья без косточек, 1 ч. ложка соды, 1 стакан кефира, ½ стакана сахара, 2 яйца, 2½ стакана муки.*

Добавить в варенье соду, перемешать и дать 5 минут постоять. Затем в эту смесь добавить кефир, сахар, яйца, муку. Все перемешать, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать при температуре 180–200 °С 20 минут.

Пирог сухарный с ягодами

● *200 г сухарей из пшеничного хлеба, 2 стакана черники, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки крахмала, ½ ч. ложки ванильного сахара, ½ стакана кефира или простокваши, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль по вкусу.*

Сухари размочить в молоке, растереть до однородной массы и выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму или сковороду. Сверху уложить чернику, смешанную с частью сахара, и залить смесью из желтков, сахара, ванильного сахара, кефира или простокваши, крахмала и взбитых белков. Выпечь пирог в горячей духовке в течение 40–50 минут.